

Backofen • Kochherd
Combair SLP

Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.
Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (S. 2 und folgende) und die Kurzanleitung auf der hinteren Umschlagseite.**
Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle (inkl. «ChromeClass»):

Typ	Modell-Nr.	Masssystem	Bauform
EC-SLP...	427	SINK 55	Einbauherd
EC-SLP.../60	437	EURO 60	Einbauherd, ohne Wärmeschublade
BC-SLP	467	SINK 55	Einbaubackofen
BC-SLP-K	467	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, ohne Wärmeschublade
BC-SLP/60	477	EURO 60	Einbaubackofen, ohne Wärmeschublade
BC-SLP-DV	467	SINK 55	Einbaubackofen, mit Dunstabzug
BC-SLP-DV-K	467	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, mit Dunstabzug, ohne Wärmeschublade
BC-SLP-DV/60	477	EURO 60	Einbaubackofen, mit Dunstabzug, ohne Wärmeschublade

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.
Für Kochfelder, Dunstabzüge und andere Zubehörgeräte sind die separaten Bedienungsanleitungen zu beachten.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme
- ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
- sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur Inbetriebnahme sind die Arbeiten gemäss «**Ihr Gerät:** Inbetriebnahme» auszuführen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.
- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
  Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Heizkörper und Backofenbeleuchtung dürfen nicht demontiert werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung

unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Der Backofen/Kochherd ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Die Kochstelle und den Backofen nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentüre eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

– Keine brennbaren Materialien im Backraum oder der Wärmeschublade lagern oder auf der Kochstelle ablegen.
– Wenn Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Backraum beobachtet wird, ist die Backofentüre geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
– Beim Kochen und Backen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.
– Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
– Die Backofentüre kann heiss werden. Das gilt besonders **beim pyrolytischen Reinigen des Backofens. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!** Vor Beginn des pyrolytischen Reinigungsprozesses darauf achten, dass sich keine Zubehörteile, kein Geschirr oder andere Gegenstände im Backofen befinden. Grössere Fett- und Ölrückstände mit einem Papiertuch wegwischen.

– Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Backofen für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Beim Fritieren oder Grillieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.
– Drehspiess oder Bratenkorb, Gargutsensor, Gitterrost und Bleche werden (wie auch das Kochgeschirr) heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- **Vorsicht, Verletzungsgefahr:**

– Bei der Pflege und Bedienung des Gerätes ist darauf zu achten, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Türe besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
– Lassen Sie die Backofentüre nur in Raststellung offen. Die ganz offene Türe stellt eine Gefahrenquelle dar, Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Türe und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

- Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Backofentüre, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Backraum befinden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze etc. trocknen. Bei Übertrockung besteht Brandgefahr.
- Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise unter ☛ «**Kochherd**».

zur Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
- Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ausrüstung

Backofen

- Glas-Schalterblende
  (Ausführung «ChromeClass» mit orangen Kontrollampen) *
- Wahlschalter für Heizarten
- Elektronische Backofensteuerung
- Unterhitze und Grill/Oberhitze im Backraum
- Heissluftgebläse mit Heizung
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze
- Sichttüre, 5fach verglast («ChromeClass» 6fach)
- Kerntemperatur-Überwachung mit Gargutsensor
- Drehgrill
- Backofenlüftung
- Backofenbeleuchtung
- Wärmeschublade (Vollauszug-Geräteschublade mit Heizung) *
- Zubehör: 2 Kuchenbleche, 1 Gitterrost,
  1 Drehspiess, 1 Drehgrillauflage,
  1 Gargutsensor
- Sonderzubehör 1 Bratenkorb

Backofen mit Dunstabzug *

Mit Abluftrohr ins Freie und Rückstauklappe zur Verhinderung des Rückströmens von Abluft in die Küche.

Kochherd *

Ausrüstung wie Backofen, zusätzlich für Kochstelle:
- Energieregler mit Skalabeleuchtung (bzw. bei «ChromeClass» mit orangen Kontrollampen) *

* Ausrüstung modellabhängig

Aufbau

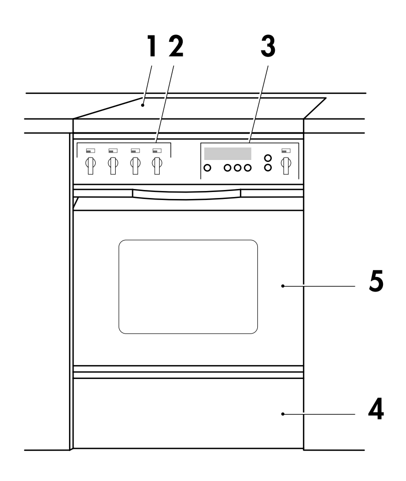
1 Kochstelle *
2 Energieregler für Kochstelle mit Skalabeleuchtung (bzw. bei «ChromeClass» mit orangen Kontrollampen) *
3 Bedienungselemente und Anzeigen für den Backofen
4 Wärmeschublade *

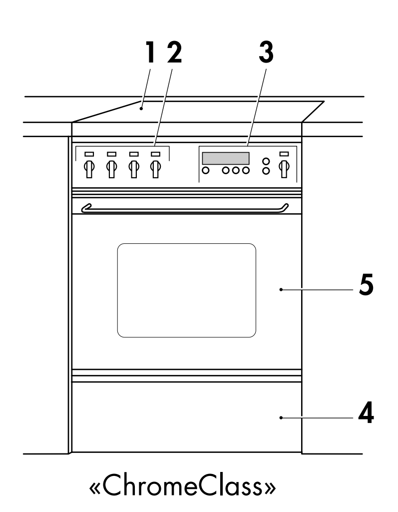
5 Backofentüre
6 Türdichtung
7 Unterhitze, aufklappbar
8 Heissluftgebläse
9 Drehgrillantrieb
10 Backraumentlüftung
11 Grill/Oberhitze
12 Backofenbeleuchtung
13 Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze
14 Entlüftungsschlitz * oder
15 Abluftfilter *
16 Temperaturfühler
17 Auflagen (Einschubrillen)
    a = Auflage 1   d = Auflage 4
    b = Auflage 2   e = Auflage 5
    c = Auflage 3
18 Steckerbuchse für Gargutsensor

19 Drehgrillauflage
20 Drehspiess
21 Gitterrost
22 Kuchenblech (2 Stück)
23 Gargutsensor
24 Bratenkorb (Sonderzubehör)

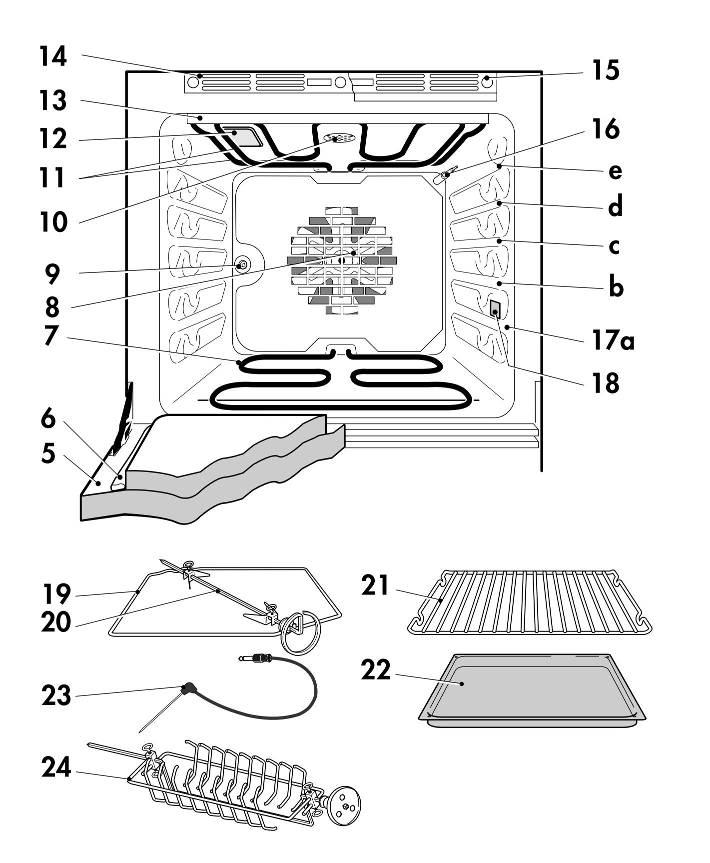
* Ausrüstung modellabhängig

Je nach Modell und Ausstattung kann die Ausführung Ihres Gerätes in Einzelheiten von der beschriebenen Standardausführung abweichen.

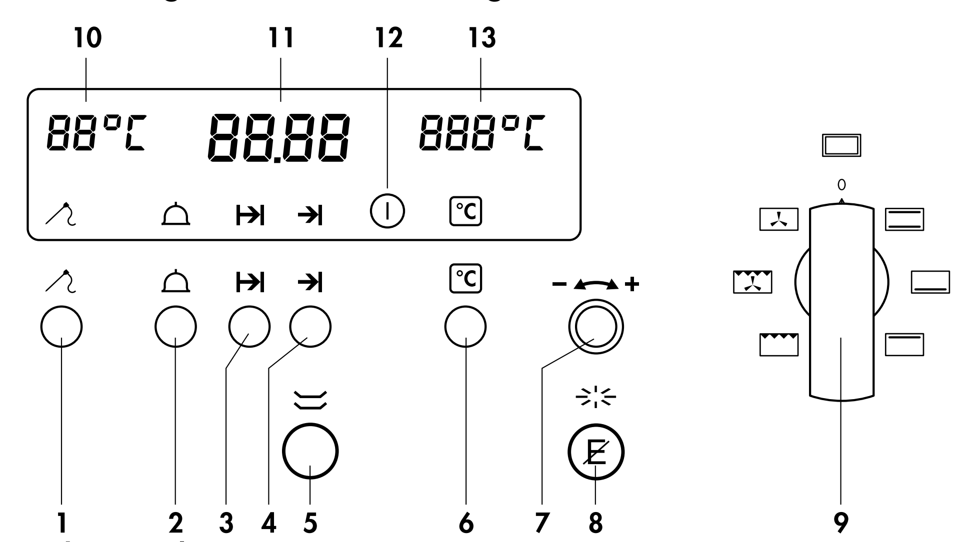




«ChromeClass»



Bedienungselemente und Anzeigen für den Backofen



Bedienungselemente

1	Taste Kerntemperatur	mit Symbol im Anzeigefeld
2	Taste Timer	mit Symbol im Anzeigefeld
3	Taste Betriebsdauer	mit Symbol im Anzeigefeld
4	Taste Betriebsende	mit Symbol im Anzeigefeld
5	Taste Schubladenheizung *	mit Symbol (bzw. bei «ChromeClass» mit oranger Kontrollampe) über der Taste
6	Taste Backofentemperatur	mit Symbol im Anzeigefeld
7	Drehknopf	
8	Taste Backofenbeleuchtung/ verstärkte Backofenlüftung	
9	Wahlschalter Heizart	mit Skalabeleuchtung (bzw. bei «ChromeClass» mit oranger Kontrollampe)

Anzeigen

10 Kerntemperatur
11 Uhrzeit/Betriebsdauer/Betriebsende/Timer
12 Symbol Backofen-Betrieb
13 Backofentemperatur

* Ausrüstung modellabhängig

Übersicht Funktionen und Betriebsarten

Das Gerät bietet eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten und Betriebsarten. Nachfolgend sind die wichtigsten zur Übersicht beschrieben.

Backofen-Betrieb
Betrieb mit verschiedenen Heizarten:
- Unterhitze, Oberhitze, Heissluft
  (zum Backen, Braten, Gratinieren, Sterilisieren, Dörren)
- Grill, Grill mit Umluft
  (zum Grillieren am Spiess und auf dem Gitterrost, Gratinieren)

☛ Siehe «**Backofen:** Backofen-Betrieb»

Der Backofen-Betrieb kann auch mit Zeitautomatik gesteuert werden.
☛ Siehe «**Zeitautomatik**»

Betrieb mit Gargutsensor
Zur Überwachung der Kerntemperatur mit automatischer Abschaltung des Backofens. Der Gargutsensor kann auch bei Drehgrill-Betrieb eingesetzt werden.
☛ Siehe «**Backofen:** Gargutsensor»

Betrieb mit Drehgrill
Grillieren am Drehspiess bzw. im Bratenkorb.
☛ Siehe «**Backofen:** Drehgrill»

Zeitautomatik
Automatisches Aus- bzw. Ein- und Ausschalten des Backofens.
☛ Siehe «**Zeitautomatik**»

Kochherd
Kochstelle mit Gusskochplatten oder Glaskeramik-Kochfeld.
☛ Siehe «**Kochherd**»

Weitere Funktionen und Möglichkeiten
- Timer
- Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung
- Wärmeschublade (modellabhängig)

☛ Siehe «**Weitere Funktionen und Möglichkeiten**»

Inbetriebnahme

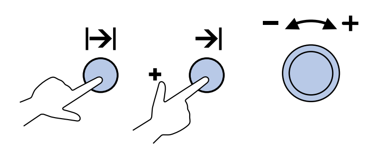
Vor der ersten Inbetriebnahme sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Backraum entfernen.
- Gusskochplatten einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe einbrennen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal (Fenster öffnen).
- Uhrzeit einstellen (gilt auch nach einem Stromausfall), wie unten beschrieben.

Einstellung der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss eingestellt sein, damit der Backofen funktionsfähig ist. Nach dem Anschliessen ans Stromnetz oder einem Stromausfall blinken die Anzeige 0.00 sowie die Symbole |→| und →|.

- Tasten Betriebsdauer **3** und Betriebsende **4 gleichzeitig antippen.**
  – Symbole |→| und →| leuchten.
  Mit Drehknopf **7 Uhrzeit einstellen** (solange die Symbole leuchten!).



Ca. 4 Sekunden nach Abschluss der Einstellung erlöschen die Symbole |→| und →|, die Uhr ist eingestellt.

Die laufende Uhr kann in der gleichen Weise verstellt werden.

Die Ziffernanzeige leuchtet nachts (22 bis 6 Uhr) mit reduzierter Stärke, ausser wenn eine Taste angetippt wird.

Backofen-Betrieb

Der Backofen kann mit sechs verschiedenen Heizarten betrieben werden.

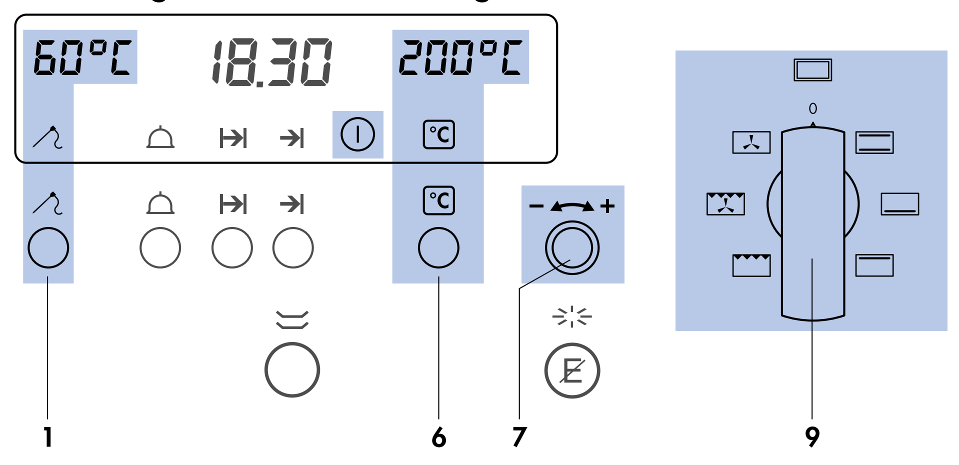
Heizarten

		vorgegebene, veränderbare bzw. maximale Backofentemperatur
	Unter- und Oberhitze	200 °C (max. 280 °C)
	nur Unterhitze	200 °C (max. 280 °C)
	nur Oberhitze	200 °C (max. 280 °C)
	Grill	250 °C (max. 280 °C)
	Grill mit Umluft	180 °C (max. 250 °C)
	Heissluft	180 °C (max. 250 °C)
P	Pyrolyse	☛ siehe «**Pflege und Wartung**».

Bei der Heizart Grill läuft der Drehgrillantrieb, ☛ siehe «**Drehgrill**».

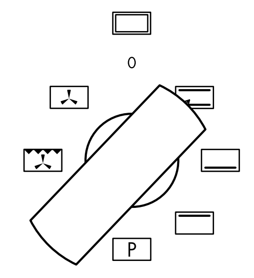
Zum Einschalten muss eine Heizart ausgewählt werden. Zu jeder Heizart wird dabei automatisch eine vorgegebene Temperatur (die verändert werden kann) eingestellt.

Bedienungselemente und Anzeigen für Backofen-Betrieb

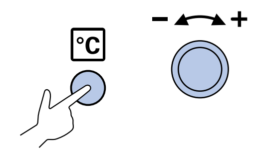


Einschalten

▶ Mit Wahlschalter **9 Heizart** einstellen.
- Das Aufheizen setzt sofort ein.
- Die Skalabeleuchtung des Wahlschalteres leuchtet.
- Das Symbol Ⓘ leuchtet.
- Das Symbol °C blinkt 4 Sekunden lang, die vorgegebene Temperatur wird angezeigt.



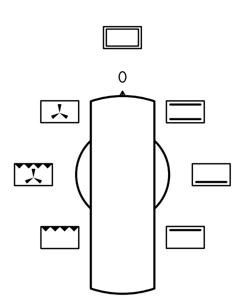
▶ **Vorgegebene Temperatur verändern:** Taste **6** antippen (nur erforderlich, wenn das Symbol °C nicht mehr blinkt). Mit Drehknopf **7** gewünschte **Backofentemperatur** einstellen (solange das Symbol blinkt).
- Einstellung min. 30 °C, max. 280 °C bzw. 250 °C für Heissluftbetrieb.



Weitere Einstellmöglichkeiten:
- Betriebsdauer und Betriebsende für das automatische Ausschalten bzw. Ein- und Ausschalten einstellen, ☛ siehe «**Zeitautomatik**».
- Kerntemperatur einstellen, wenn mit Gargutsensor gearbeitet wird, ☛ siehe «Gargutsensor».

Ausschalten

▶ Wahlschalter Heizart **9** auf 0 stellen.
- Die Skalabeleuchtung des Wahlschalters und die Anzeige der Backofentemperatur erlöschen.
- Das Symbol Ⓘ erlischt.



Hinweise

- **Heizart wechseln:** Die Heizart kann während dem Betrieb mit dem Wahlschalter Heizart jederzeit geändert werden. Beim Wechseln zwischen den Heizarten Unter-/Oberhitze, nur Unterhitze und nur Oberhitze bzw. zwischen Heissluft und Grill mit Umluft bleibt die eingestellte Backofentemperatur erhalten. Beim Umschalten auf eine andere Heizart wird auf die jeweilige vorgegebene Temperatur gewechselt.
- **Einstellung Temperatur kontrollieren/ändern:** Die eingestellte Temperatur kann jederzeit kontrolliert werden: Taste Backofentemperatur antippen, das Symbol °C blinkt ca. 4 Sekunden, die Einstellung wird solange angezeigt.
  Während dieser Zeit kann die Einstellung mit dem Drehknopf verändert werden.
- Während dem Betrieb des Backofens oder wenn mit Zeitautomatik gearbeitet wird (☛ siehe «**Zeitautomatik**») leuchtet das Symbol ⓘ dauernd.
- Sobald der Backofen eingeschaltet ist, wird die aktuelle Backofentemperatur angezeigt (unter 30 °C erscheint – – –). Während dem Aufheizen leuchtet das Symbol °C dauernd.
  Nach Erreichen der eingestellten Backofentemperatur heizt der Backofen in Intervallen, um die Temperatur zu halten. Das Symbol °C leuchtet dann nur während den Heizintervallen.
- Unnötiges Öffnen der Backofentüre während des Backens vermeiden (Energieverlust).
- Das Gerät ist dann ganz ausgeschaltet, wenn nur die Anzeige der Uhrzeit leuchtet.
- Das Kuchenblech dient als Auflage für Speisen, Auffangschale für Säfte und Form zum Backen.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Gefässe zum Erwärmen und Garen, sowie zum Grillieren von dünnen Fleischstücken.
- Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände dürfen nicht direkt auf die Unterhitze gestellt werden.
- Backofentüre nicht zuschlagen.
- Zur leichteren Reinigung des Backofens und Verminderung der Fettdunstkonzentration kann das Kuchenblech während des Grillierens halb mit Wasser gefüllt werden.

- Zum Schutz des Backofens und der Küchenkombination vor Überhitzung wird die Backofenlüftung je nach Heizart beim Erreichen einer gewissen Temperatur automatisch eingeschaltet.
  Die Backofenlüftung hat folgende Betriebsstufen:
  Stufe 1 bei Heizart Unter-/Oberhitze oder Unterhitze oder Oberhitze oder Heissluft.
  Stufe 2 zusätzlich Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung gedrückt
  (☛ siehe «**Weitere Funktionen und Möglichkeiten:** Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung»).
  bzw. bei Heizart Grill oder Grill mit Umluft.
- Zum Schutz des Backofens und der Küchenkombination vor Überhitzung bleibt die Lüftung nach dem Ausschalten des Backofens noch eine gewisse Zeit eingeschaltet (automatische Nachbelüftung).

Gargutsensor

Mit dem Gargutsensor kann die Kerntemperatur von Fleisch oder die Temperatur anderer Speisen (auch Flüssigkeiten) gemessen und durch die elektronische Backofensteuerung überwacht werden. Der Gargutsensor kann mit allen Heizarten verwendet werden.

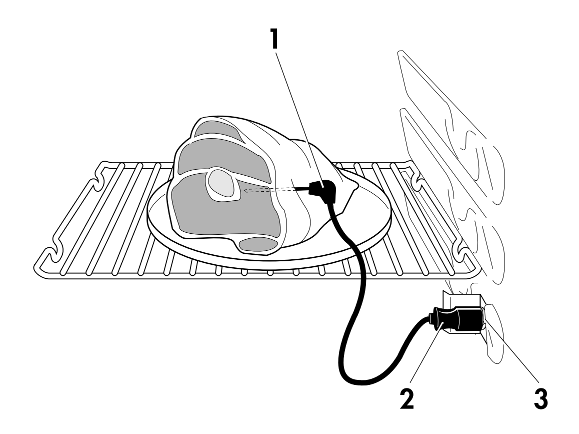
Der Gargutsensor kann am ruhenden Gargut (auf dem Gitterrost oder in einem Topf) wie auch am drehenden Gargut (Gargutsensor im Drehspiess oder Bratenkorb eingeschoben, ☛ siehe «Drehgrill») angebracht werden.

Die Kerntemperatur ist einstellbar, vorgegeben sind 60 °C. Ist die Kerntemperatur erreicht, schaltet der Backofen aus.

Gargutsensor anbringen:

- Gargutsensor **1** möglichst horizontal in das Gargut einstecken.
  – Die Spitze des Sensors soll möglichst im Zentrum des Gargutes sein. Hinweis: Zuverlässige Messungen bei Fleisch sind nur an festen, kompakten Stücken (evtl. binden) möglich.

- Den Stecker **2** in die Steckerbuchse **3** an der rechten Backraumwand einstecken. (Abdeckung aufklappen. Stecker und Buchse sind stromlos.)

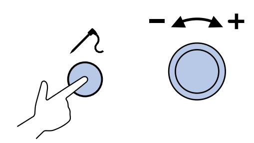


Achtung! Den Stecker sauber halten!

Beim Drehgrill-Betrieb bitte die Hinweise unter «Drehgrill» beachten.

Kerntemperatur einstellen/Einschalten

Nach dem Einstecken des Steckers des Gargutsensors blinkt das Symbol während 7 Sekunden und die vorgegebene, veränderbare Kerntemperatur von 60 °C wird angezeigt.
Danach leuchtet das Symbol dauernd, und die aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt (unter 30 °C erscheint – –).



- Taste **1** antippen (nur erforderlich, wenn das Symbol ⎋ nicht mehr blinkt).
  – Symbol ⎋ blinkt, Vorgabe 60 °C wird angezeigt.
  Mit Drehknopf **7 Kerntemperatur** einstellen (solange das Symbol blinkt).
  – Einstellung minimal 30 °C, maximal 99 °C möglich.
- Backofen wie gewohnt einschalten.

Kerntemperatur erreicht

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet die Backofen-Heizung aus und es ertönt ein Signalton, die Anzeige der Kerntemperatur blinkt.

- **Signalton abstellen**: Wahlschalter **9** auf 0 stellen.
- Stecker des Gargutsensors ausziehen.
  Das Symbol ⎋ und die Anzeige der Kerntemperatur erlöschen.

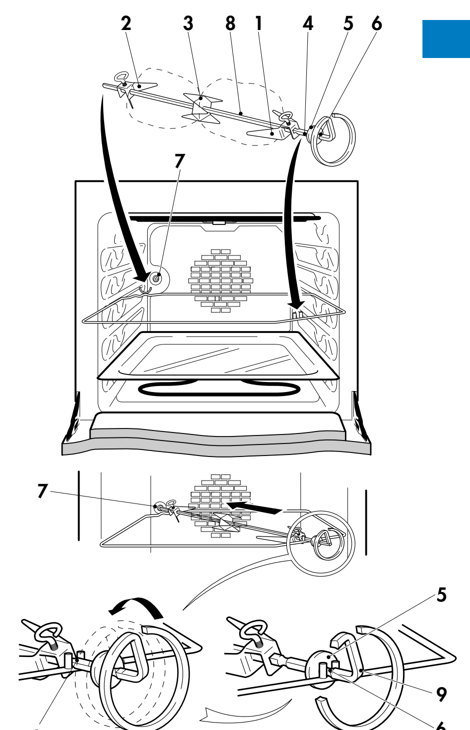
Hinweise

- **Einstellung Kerntemperatur kontrollieren/ändern:** Die eingestellte Kerntemperatur kann jederzeit kontrolliert werden: Taste Kerntemperatur antippen, das Symbol ⎋ blinkt ca. 4 Sekunden, die Einstellung wird solange angezeigt.
  Während dieser Zeit kann die Einstellung mit dem Drehknopf verändert werden.
- Beim Wenden des Bratens den Gargutsensor wenn möglich nicht aus dem Fleisch ziehen, um eine Fehlmessung zu vermeiden.
- Wenn nach Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch ungenügend gebräunt ist und der Backofen wieder eingeschaltet werden soll, muss zuerst die Kerntemperatur höher eingestellt werden.
- Ist eine Betriebsdauer eingestellt worden (☛ siehe «**Zeitautomatik**») und ist nach deren Ablauf die Kerntemperatur noch nicht erreicht, ertönt ein Signalton, der Backofen stellt ab und das Symbol Betriebsende blinkt. Wird die Taste Betriebsende gedrückt, heizt der Backofen mit den bisherigen Einstellungen weiter, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Drehgrill

Der Backofen ist mit einem Antrieb für den Drehspiess oder den Bratenkorb (Sonderzubehör) ausgerüstet. Der Drehgrillantrieb läuft mit der Heizart Grill ⊏⊐. Der Gargutsensor kann sowohl mit dem Drehspiess als auch mit dem Bratenkorb eingesetzt werden.

Drehspiess einsetzen/herausnehmen



- Das Grillgut auf dem Drehspiess zwischen die zwei Klammern **1** und **2** klemmen *. Beim Grillieren von zwei Stücken die Zwischenklammer **3** verwenden.
- Ein Kuchenblech in die unterste Auflage schieben.
- Die Drehgrillauflage etwa zu 2/3 in die drittunterste Auflage einschieben.
- Den Drehspiess quer auf die Drehgrill-Auflage legen, vorne in Rille **4**.
- Nun die Drehgrillauflage zusammen mit dem Drehspiess ganz in den Backofen schieben.
- Den Drehspiess vorne leicht anheben, und über den Anschlagteller **5** mit leichtem Drehen hinten in den Mitnehmervierkant **7** des Drehgrillantriebes schieben und vorne in Rille **6** positionieren.
- Falls der Gargutsensor eingesetzt wird, diesen in die Bohrung **9** des Spiesses einschieben, das Kabel verschlaufen und den Stecker einstecken (Bild ☛ siehe folgende Seite).

* Bei kleinen Fleischstücken darauf achten, dass die Fleischmitte auf Höhe der Andrehung **8** am Spiess zu liegen kommt; dazu die Klammer **1** soweit wie nötig nach hinten schieben. (Nur so ist eine zuverlässige Messung im Zentrum des Fleisches gewährleistet.)

Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

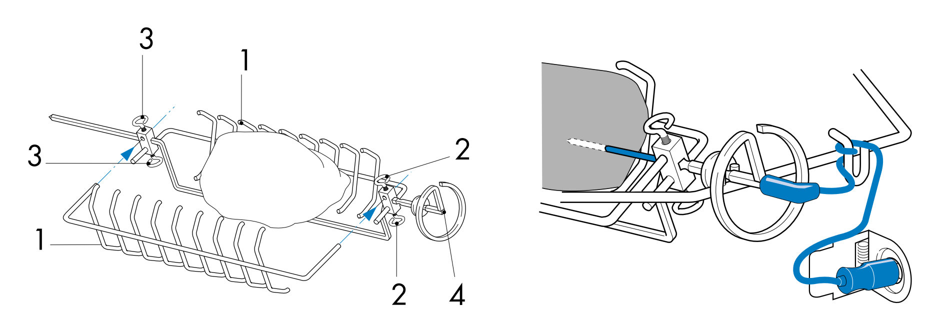
Bratenkorb

Anstelle des Drehspiesses kann auch ein Bratenkorb (als Sonderzubehör erhältlich) eingesetzt werden.

Bratenkorb einsetzen/herausnehmen

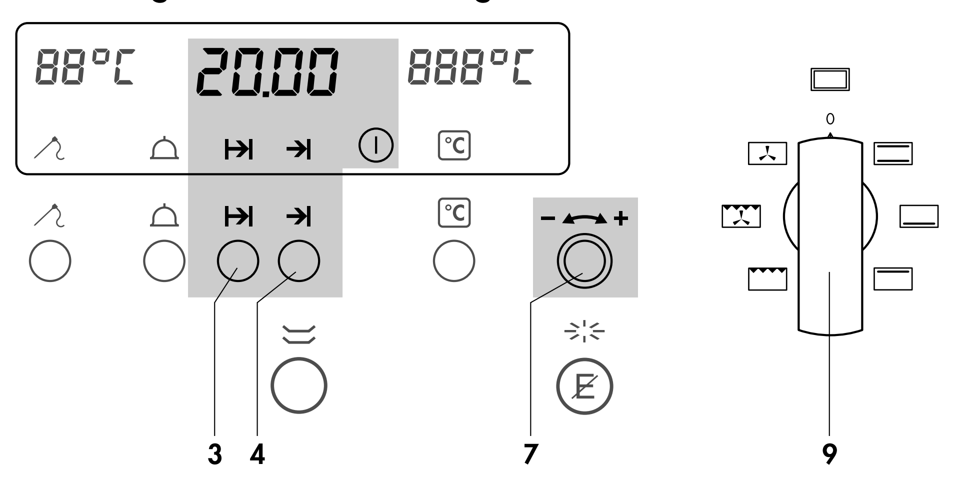
- Das Grillgut zwischen die zwei Fleischgitter **1** legen. Bei Verwendung des Gargutsensors muss der dickere Teil eines Fleischstückes ganz vorne sein, damit der Sensor guten Kontakt hat.
- Die Fleischgitter vorne leicht und gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** fixieren. Danach die Gitter hinten zusammendrücken und mit den Schrauben **3** ebenfalls fixieren. Das Grillgut muss möglichst zentriert liegen, um gleichmässig zu garen.
- Ein Kuchenblech in die unterste Auflage einschieben.
- Den Bratenkorb auf der Drehgrillauflage im Backofen plazieren. (Vorgehen wie beim Drehspiess.)
- Falls der Gargutsensor eingesetzt wird, diesen durch die Bohrung **4** in das Fleisch einstecken. Das Kabel gemäss Bild verschlaufen, um ein Verfangen beim Drehen zu vermeiden, und den Stecker einstecken.

Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Der Backofen ist mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet, die das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens ermöglicht (Zeitautomatik).
Der Backofen kann nach einer wählbaren Betriebsdauer automatisch ausgeschaltet werden. Ebenso kann ein Betriebsende eingestellt werden, wenn der Backofen zu einem bestimmten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll.

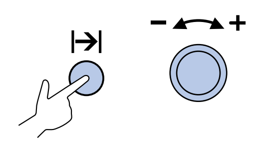
Bedienungselemente und Anzeigen für Zeitautomatik



Betriebsdauer einstellen

▶ **Heizart** und evtl. **Temperatur** wie gewohnt **einstellen.**

▶ Taste **3** antippen.
– Das Symbol ⇥| blinkt.
Mit Drehknopf **7** gewünschte **Betriebsdauer** einstellen (in Minuten-Schritten, max. 23 h 59 min).



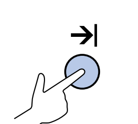
Der Backofen hat nach Wahl der Heizart sofort eingeschaltet und schaltet nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer wieder aus.

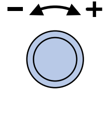
Betriebsende einstellen

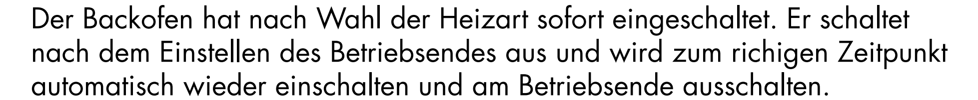
Das Betriebsende muss nur dann eingestellt werden, wenn der Backofen zu einem ganz bestimmten Zeitpunkt ausschalten soll.
Der Backofen schaltet dann automatisch zum richtigen Zeitpunkt ein, damit am Betriebsende die eingestellte Betriebsdauer abgelaufen ist.
Beispiel: aktuelle Uhrzeit 9.00 Uhr, eingestellte Betriebsdauer 1 Stunde 30 Minuten, eingestelltes Betriebsende 12.00 Uhr. Der Betrieb startet in diesem Fall um 10.30 Uhr.

- ▶ **Heizart** und evtl. **Temperatur** wie gewohnt **einstellen.**
- ▶ **Betriebsdauer** wie gewohnt **einstellen.**
- ▶ Taste **4** antippen.
  - – Das Symbol →| blinkt.
  - – Zur aktuellen Uhrzeit wird die eingestellte Betriebsdauer dazugezählt und so das frühest mögliche Betriebsende angezeigt.

  Mit Drehknopf **7** gewünschtes **Betriebsende** einstellen.



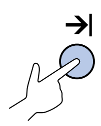



Der Backofen hat nach Wahl der Heizart sofort eingeschaltet. Er schaltet nach dem Einstellen des Betriebsendes aus und wird zum richigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten und am Betriebsende ausschalten.

Betriebsdauer abgelaufen/Betriebsende

Das Ausschalten wird durch einen Signalton angezeigt, das Symbol →| blinkt.

- ▶ **Signalton abstellen:** Wahlschalter Heizart **9** auf 0 stellen.
- ▶ Taste Betriebsende **4** antippen und damit **auf manuellen Betrieb umschalten.**
  - – Das Symbol →| hört nach ca. 4 Sekunden auf zu blinken.
  - – Der Backofen ist wieder betriebsbereit.



Wichtig:
Wird die Taste Betriebsende (blinkendes Symbol →I) betätigt und damit auf manuellen Betrieb umgestellt, bevor der Backofen ausgeschaltet worden ist (Wahlschalter Heizart nicht auf 0), heizt der Backofen weiter.

Hinweise

- **Einstellungen kontrollieren/ändern:** Die eingestellten Zeiten bzw. die Restzeiten können jederzeit kontrolliert werden: Taste Betriebsdauer oder Betriebsende antippen, das entsprechende Symbol blinkt ca. 4 Sekunden, die eingestellte Zeit bzw. Restzeit wird solange angezeigt.
- Während dieser Zeit kann die Einstellung mit dem Drehknopf verändert werden.
- Wird keine Betriebsdauer, aber ein Betriebsende eingestellt, schaltet der Backofen sofort ein und zum eingestellten Betriebsende wieder aus.
- **Zeitautomatik bei Verwendung des Gargutsensors:** Diese Kombination ist zwar möglich, jedoch in der Regel nicht sinvoll, da der Backofen je nachdem abschaltet, was zuerst erreicht ist: Kerntemperatur erreicht oder Betriebsdauer abgelaufen. (Beispiel: bei zu kurz gewählter Betriebsdauer schaltet der Backofen ab, obwohl die eingestellte Kerntemperatur und damit der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist.)
- Zum Löschen von Betriebsdauer oder Betriebsende jeweilige Taste antippen und Zeit mit dem Drehknopf auf 0.00 zurückstellen.

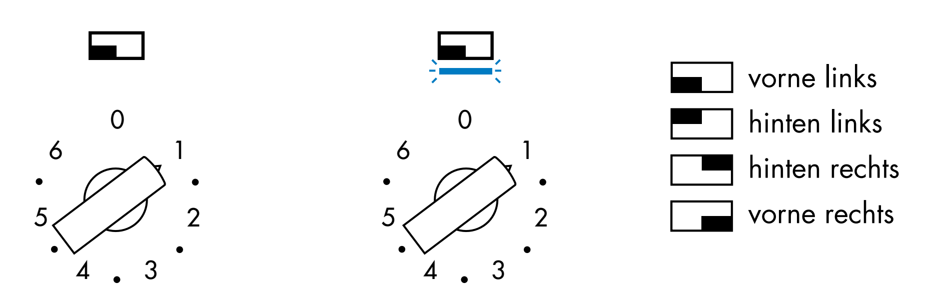
Ihr Kochherd ist modellabhängig mit Kochplatten (vorne 2 Schnellkochplatten mit höherer Leistung, gekennzeichnet mit rotem Punkt) oder einem Glaskeramik-Kochfeld ausgerüstet. Beachten Sie dazu die separate Bedienungsanleitung.

Sicherheitshinweise zum Kochherd

- Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet lassen, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.

Hinweis:
Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Kochherden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/381 44 14.

Energieregler für Kochstellen



mit Skalabeleuchtung

mit oranger Kontrollampe («ChromeClass»)

Die Energieregler dienen zum Ein- und Ausschalten und stufenlosen Regulieren der Kochplatten bzw. Kochzonen. Nach dem Aufheizen schaltet der Energieregler im Intervallbetrieb auf der gewählten Leistungsstufe ein und aus und hält so das Kochgut auf der gewünschten Temperatur.

Die Energieregler für die Kochstellen vorne rechts und hinten links sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar. Die Energieregler für die Kochstellen vorne links und hinten rechts haben einen Endanschlag. Sie sind nur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und zurück drehbar. Das «Klicken» beim Anschlag bewirkt bei Glaskeramik-Kochfeldern das Zuschalten des äusseren Kreises einer 2-Kreis-Kochzone. Es ist bei Kochplatten ohne Funktion.

▶ **Einschalten:** Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
1 = geringste Leistung
6 = maximale Leistung
– Die Skalabeleuchtung (bzw. orange Kontrollampe bei «ChromeClass») brennt.

▶ **Ausschalten:** Energieregler auf 0 stellen.
– Die Skalabeleuchtung (bzw. orange Kontrollampe bei «ChromeClass») erlischt.

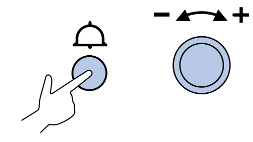
Anwendungshinweis

Die Lebensdauer der Kochplatten und das Kochergebnis hängen wesentlich von der richtigen Behandlung und dem verwendeten Kochgeschirr ab. Beachten Sie die Hinweise unter ☛ «**Anhang**: Anwendungshinweise Kochgeschirr».

Timer

Der Timer **übt keine Schaltfunktion** aus. Er kann auch benutzt werden, währenddem mit Zeitautomatik gearbeitet wird.

Timer einstellen

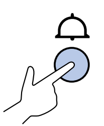


- Taste Timer **2** antippen und mit Drehknopf **7** Laufzeit einstellen (in Minuten-Schritten, maximale Laufzeit 5 h 59 min).
  – Symbol 🔔 blinkt.

Ca. 4 Sekunden nach der Einstellung beginnt der Timer zu laufen, die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Zeit abgelaufen

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



- Signalton abstellen: Taste Timer **2** antippen.

Hinweis

- Timer abfragen, ändern: Die Restzeit kann während dem Ablauf abgefragt und geändert werden: Taste Timer antippen, das Symbol 🔔 blinkt ca. 4 Sekunden, die Restzeit wird solange angezeigt.
  Während dieser Zeit kann die Einstellung verändert werden. Zum vorzeitigen Abstellen auf 0.00 stellen.

Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung

Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit eingeschaltet werden. Zudem läuft bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung das Gebläse der Backofenlüftung auf Stufe 2. Das bewirkt eine verstärkte Backofenlüftung bzw. bei Modellen mit Dunstabzug eine bessere Raumentlüftung und vermindert das Beschlagen der Sichttüre. Bei den Heizarten Grill und Grill mit Umluft läuft das Gebläse immer auf Stufe 2.

Einschalten und Ausschalten

▶ Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung **8** drücken.

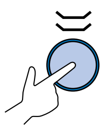


Wärmeschublade *

Die Wärmeschublade kann zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Warmhalten von Speisen geheizt werden.

Einschalten und Ausschalten

▶ Taste Schubladenheizung **5** drücken.
– Symbol ⌣ leuchtet = ein.

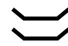


* Ausrüstung modellabhängig

In diesem Kapitel wird zum Nachschlagen die Bedeutung einiger Anzeigen näher erläutert.

Leuchtsymbole

Verschiedenen Tasten ist ein Leuchtsymbol zugeordnet.



Schubladenheizung (modellabhängig):
- leuchtet: Schubladenheizung eingeschaltet.



Betriebsdauer:
- blinkt: Einstellung möglich,
- leuchtet: eingestellt.



Betriebsende:
- blinkt: Einstellung möglich,
- leuchtet: eingestellt,
- blinkt am Betriebsende: Backofen hat ausgeschaltet und ist blockiert, bis auf manuellen Betrieb umgeschaltet wird (Taste Betriebsende antippen, vorher Wahlschalter Heizart auf 0 stellen!).



Timer:
- blinkt: Einstellung möglich,
- leuchtet: läuft.



Kerntemperatur:
- dunkel: Gargutsensor ist nicht eingesteckt,
- blinkt: Einstellung möglich,
- leuchtet: aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt.



Backofentemperatur:
- blinkt: Einstellung möglich,
- leuchtet: Backofen wird aufgeheizt.



Backofen-Betrieb:
- leuchtet: Heizart gewählt oder Zeitautomatik aktiv.

Skalabeleuchtung

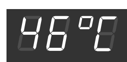
Wahlschalter Heizart:

- leuchtet: Heizart gewählt, Backofen ist in Betrieb,
- dunkel, aber Wahlschalter nicht auf 0: Zeitautomatik aktiv.

Digitalanzeigen



- **200 °C** (Beispiel)
  aktuelle (oder bei blinkendem Symbol °C eingestellte) Backofentemperatur.



- **46 °C** (Beispiel)
  aktuelle (oder bei blinkendem Symbol eingestellte) Kerntemperatur.



- **08.30** (Beispiel)
  Anzeige der Uhrzeit, bzw. von Betriebsdauer, Betriebsende oder Timerzeit (Stunden.Minuten).

Akustische Anzeigen

unterbrochener Signalton, (ca. 3 Minuten)
– –   – –   – –

Betriebsdauer abgelaufen bzw. Betriebsende erreicht, Backofen ausgeschaltet und blockiert

▶ Wahlschalter Heizart auf 0 stellen.

▶ Taste Betriebsende antippen und damit auf manuellen Betrieb umschalten.

oder

Timerzeit abgelaufen

▶ Taste Timer antippen.

unterbrochener Signalton, (ca. 4 Minuten)
– – – –   – – – –

Kerntemperatur erreicht

▶ Wahlschalter Heizart auf 0 stellen.

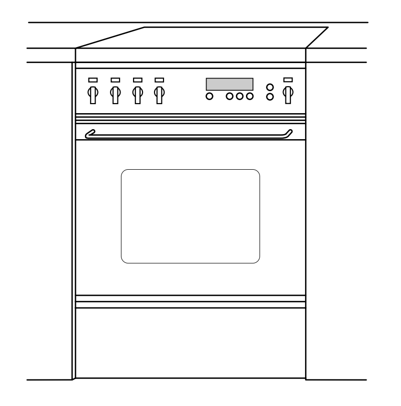
▶ Gargutsensor ausstecken.

Reinigung

Aussenreinigung

Reinigung mit einem feuchten Lappen. Alle Schaltergriffe, Knöpfe und Tasten lassen sich zur einfacheren Reinigung der Schalterblende abziehen und wieder aufstecken.

Ausführung **«ChromeClass»:**
Die Frontteile nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden Reinigungsmitteln, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. auf den Chromstahl-Flächen reiben. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

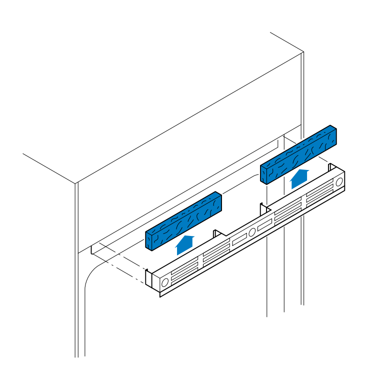


Wärmeschublade herausnehmen

Zum leichteren Reinigen kann die Wärmeschublade herausgenommen weden. Schublade ganz herausziehen und nach vorne oben herausheben.

Abluftfilter (Modelle mit Dunstabzug)

Dieser ist von Zeit zu Zeit mit heissem Wasser und Abwaschmittel zu reinigen. Dazu den Filterhalter an den Grifflöchern herausziehen und den Filter aus seiner Halterung nehmen.
Beim Wiedereinsetzen den Filterhalter ganz einstecken, da sonst die Backofentüre nicht richtig geschlossen werden kann.



Gusskochplatten

Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Rückstände von Überkochtem mit feiner Stahlwatte entfernen.
Die trockenen Kochplatten sind ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einzufetten. Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

Backraumpflege und pyrolytische Selbstreinigung

Der Backraum ist, zur Beseitigung der gröbsten Verschmutzung, möglichst bei noch handwarmem Ofen feucht auszuwischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden.

Achtung!
- Greifen Sie nicht (aus Energiespar- oder anderen Gründen) zu chemischen Reinigungsmitteln. Diese sind ohnehin ungeeignet für Emailbeläge, die für pyrolytische Reinigung ausgelegt sind. Überreste von Reinigungsmitteln können bei der extremen Erhitzung des Emails während der pyrolytischen Reinigung zu chemischen Reaktionen und Zerstörung des Belags führen.
- Die Unterhitze muss nach dem Anheben zur Reinigung wieder ganz auf dem Backraumboden aufliegen, eventuell Unterhitze nahe bei der Backraumrückwand leicht nach unten drücken.
- Heizelemente und Temperaturfühler im Backraum sind empfindlich auf Beschädigungen und dürfen bei Reinigungsarbeiten nicht verbogen werden.

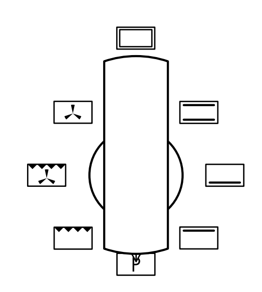
Pyrolytische Selbstreinigung

Vorsicht!

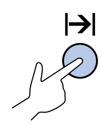
- Beim pyrolytischen Reinigungsprozess wird die Backofentüre heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Keinesfalls den Backraum vor der pyrolytischen Reinigung mit Backofen-Spray oder -Pasten einstreichen. Dies ist nutzlos und beschleunigt die Reinigung nicht. Vielmehr besteht Explosionsgefahr und giftige Gase können entweichen.
- Vor Beginn des pyrolytischen Reinigungsprozesses darauf achten, dass sich keine Zubehörteile, kein Geschirr oder andere Gegenstände im Backofen befinden. Grössere Fett- und Ölrückstände mit einem Papiertuch wegwischen.

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen im Backraum bei hoher Temperatur (500 °C) verbrannt. Die voreingestellte Temperatur kann nicht verändert werden.
Die vorprogrammierte Dauer beträgt 3 Stunden. Sie kann je nach Verschmutzungsgrad des Backraumes verändert werden (maximal 3 h 30 min, minimal 1 h 30 min).
Die letzten 30 Minuten der eingestellten Zeit heizt der Backofen nicht mehr. Das Symbol ⓘ erlischt. Die Lüftung kühlt in dieser Zeit den Backofen auf eine Temperatur unter ca. 300 °C ab.
Die Backofentüre wird verriegelt, wenn der Wahlschalter auf P gestellt wird. Zum Entriegeln den Wahlschalter auf eine beliebige Backofenstellung drehen und einige Sekunden warten. Nach Beginn des Reinigungsprozesses bleibt die Backofentüre verriegelt, sie kann erst wieder geöffnet werden, wenn die Backofentemperatur unter ca. 300 °C abgesunken ist.
Während des Reinigungsvorganges funktionieren die Innenbeleuchtung und die Schubladenheizung nicht.
Die Backraumwände sowie blanke Teile im Backraum können nach längerer Zeit matt werden oder sich leicht verfärben. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Gerätefunktion oder die Qualität der Materialien.

Reinigungsprozess einschalten

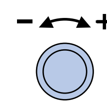


- Backofentür ganz schliessen.
- Wahlschalter **9** auf P stellen.
  - Die Backofentür ist verriegelt.
  - Das Symbol ⇥ blinkt, die Reinigungszeit P3.00 (3 Stunden) wird angezeigt.

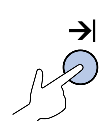


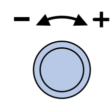
- Taste **3** antippen:
  - Der Reinigungsprozess beginnt sofort.
  - Die Symbole ⇥ und ⓘ leuchten.

Falls gewünscht können vorher noch die voreingestellte Reinigungsdauer geändert oder das Betriebsende eingestellt werden, wenn der Reinigungsprozess zeitverschoben (z.B. in Randstunden mit Nachttarif) ablaufen soll.



- Reinigungsdauer ändern:
  Innerhalb 4 Sekunden gewünschte Reinigungsdauer (P1.30 bis P3.30) mit Drehknopf **7** einstellen.



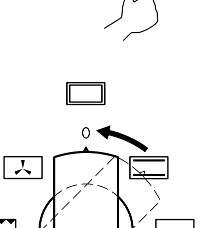


- Betriebsende einstellen:
  Taste **4** antippen und gewünschtes Betriebsende (= gewünschte Startzeit + Reinigungsdauer) mit Drehknopf **7** einstellen.

Reinigungsprozess abgeschlossen

Wenn der Reinigungsprozess abgeschlossen ist, wird P0.00 angezeigt und das Symbol →| blinkt. Die Backofentür bleibt verriegelt.

- Wahlschalter **9** auf «0» stellen.
- Taste **4** antippen.
  – Die Backofenlüftung läuft an (falls sie nicht schon automatisch durch die Temperatursteuerung angelaufen ist).
- Wahlschalter **9** auf eine beliebige Backofen-Heizart stellen und einige Sekunden warten, bis die Backofentür entriegelt wird und geöffnet werden kann. Dann Wahlschalter **9** wieder auf «0» stellen.



Hinweis:
– Kann die Backofentür nicht geöffnet werden, ist der Backofen noch nicht unter 300 °C abgekühlt. Warten und Vorgang später wiederholen.

- Nach dem Abkühlen den im Backraum zurück gebliebenen Staub mit einem feuchten Tuch (ohne Reinigungsmittel) aufwischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden (Hinweis auf Seite 29 beachten!).





«°C» der Kerntemperaturanzeige blinkt:
- Gargutsensor defekt, oder
- aktuelle Kerntemperatur über maximalem Wert von 99 °C.



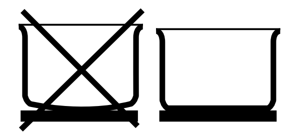
«°C» der Backofentemperaturanzeige blinkt:
- Temperatursteuerung defekt.

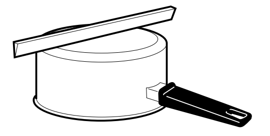
Zubehör und Ersatzteile

Bratenkorb (Sonderzubehör)	K 1.2408	Gargutsensor	K 0.9009
Drehspiess	K 1.2405	Kuchenblech	K 0.4946
Drehgrillauflage	K 1.2404	Gitterrost	K 0.4844

Anwendungshinweise Kochgeschirr

- Bei ungeeignetem Kochgeschirr mit unebenem Boden wird die Wärme nur an den Kontaktstellen weitergeleitet. Dadurch überhitzt und verformt sich die Kochplatte. Aus diesem Grund sollte nur Elektro-Kochgeschirr mit stabilem Boden verwendet werden. Der Boden dieses Geschirrs ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochplatte guten Kontakt haben. Das Kochgeschirr darf auf der Kochplatte nicht wackeln.





- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da dabei die Randzone der Platte überhitzt. Dadurch glüht die Platte mit der Zeit aus, und der Chromstahlring um die Platte löst sich oder kann reissen.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nur im Backofen verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochplatte führen.
- Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Oftmaliges Übersieden von Kochgut (besonders, wenn zudem zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen, da dabei Fettsäure auf die Platte einwirkt.

Tips

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tips für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.
Für einzelne Gerichte sind verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung (z. B. mit Unter-/Oberhitze oder mit Heissluft) angegeben.

Legende zu Tabellen, allgemeine Hinweise

	Auflage	Vorheizen	[Wahlschalter]	°C	Dauer min
Art des Gerichtes	1	ja	Heissluft	180	50

Auflage
Gitterrost oder Blech in die angegebene Auflage einschieben (Auflage 1 zuunterst).

Vorheizen

ja Vorheizen bis eingestellte Temperatur erreicht ist (Symbol °C erlischt), oder gemäss Angabe in der Tabelle.

nein Nicht vorheizen

[Wahlschalter] Wahlschalter-Stellung (Heizart)

°C Temperatur-Einstellung

Dauer Betriebsdauer in Minuten (Stunden) *

* Die angegebene Betriebsdauer ist ein Richtwert. Je nach Art und Beschaffenheit des Kochgutes kann die effektiv notwendige Betriebsdauer davon abweichen.

Hinweise zum Heissluftbetrieb

Der Vorteil des Heizens des Backofens mit Heissluft liegt beim gleichzeitigen, energiesparenden Backen und Garen auf verschiedenen Ebenen, z. B. Wähen, Kuchen oder Braten unten und ein Gratin oben.

Die viereckigen Orignal-Kuchenbleche verwenden und die Bleche in der normalen Gebrauchslage (nicht umgekehrt) ganz bis an die Backraumrückwand einschieben. Damit ist eine optimale Luftzirkulation gewährleistet.

Wichtig ist die richtige Plazierung des Gar-/Backgutes im Backraum. In den Tabellen ist jeweils die richtige Auflage für die Bleche oder den Gitterrost angegeben.

Es gelten folgende Grundregeln:

● 1 Element (Original-Kuchenblech oder Gitterrost)	Auflage gemäss Tabelle
● 2 Elemente	Auflage 1 und 4
● 3 Elemente	Auflage 1, 3 und 5

Bei Verwendung kleiner, z. B. runder, Bleche:

● 1 Blech	Auflage 1, im Original-Kuchenblech
● 2 Bleche	Auflage 1, im Original-Kuchenblech und Auflage 4, im Original-Kuchenblech oder auf dem Gitterrost.

Bei Verwendung von Formen, Schalen usw.:

● 1 Form	Auflage 1, auf Gitterrost oder Kuchenblech

Kleine Formen vorzugsweise in der Mitte auf dem Gitterrost bzw. Kuchenblech plazieren, Cakeformen und längliche Gerichte in der Regel quer (lange Seite parallel zur Türe).

Hinweis:
Bei Heissluft muss unter Umständen eine tiefere Temperatur gewählt werden als bei Unter-/Oberhitze. (Ein im Inneren zu wenig durchgebackenes Backgut deutet im Allgemeinen auf eine zu hohe Backtemperatur hin!)

Auftauen mit Heissluft

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Empfindliche Früchte	1	nein	Heissluft	30	
Weniger empfindliche Früchte, Fertiggerichte, Gemüse	1	nein	Heissluft	50–80	
Fleisch (nur in Gefrierverpackung)	1	nein	Heissluft	max. 50	

Backen

Gerührte Teige, Kuchen, Torten

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Biskuitteig (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	30–40
	1	nein	Heissluft	160–170	30–40
Cake (25 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	50–55
	1	ja	Heissluft	155–165	40–50
Gugelhopf	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	50–55
	1	ja	Heissluft	160–170	50–55
Biskuitroulade	2	ja	Unter-/Oberhitze	165–175	10–13
	1	ja	Heissluft	155–165	10–13
Lebkuchen (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60
Quarkkuchen	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	50–55
	1	nein	Heissluft	170–190	45–50
Rüebli-Torte (Springform Ø 26 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60

Brühteig, Brandteig

Ofenküchkein, Eclairs	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	30–40
	1	nein	Heissluft	180–190	30–35

Wähen (Kuchenteig oder Blätterteig)

Fruchtwähe (im Originalkuchenblech)	3	ja	Unter-/Oberhitze	190–210	45–55
mit frischen Früchten und Guss	1	ja	Heissluft	180–200	40–45
Fruchtwähe (im Originalkuchenblech) mit gefrorenen	3	ja	Unter–/Oberhitze	200–220	40–55
Früchten oder frischen, die stark saften (Rhabarber). Guss nach ca. 15–20 Min. auf Wähe verteilen.	1	ja	Heissluft	180–200	40–55
Käsewähe (im Originalkuchenblech)	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–210	40–50
	1	ja	Heissluft	180–190	40–50
Wähen in kleinen runden Blechen:					
auf Gitterrost	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	40–50
auf Originalkuchenblech	1	ja	Heissluft	170–180	50–60
auf Originalkuchenblech (Auflage 1) und Gitterrost (Auflage 4)	1+4	ja	Heissluft	180–190	50–55

Mürbeteig

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Mürbeteig mit Früchten	1	ja	Unter-/Oberhitze	200	45–50

Blätterteig

Apérogebäck (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
	1	ja	Heissluft	160–170	15–20
Schinken- und Mandelgipfeli (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	20–30
	1	ja	Heissluft	180–190	20–25
Apfelstrudel	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	40–45
	1	ja	Heissluft	180–190	40–45
Filet im Teig	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45
	1	ja	Heissluft	190–200	35–45

Kleingebäck

Mailänderli, Spitzbuben	3	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
	1	ja	Heissluft	160–170	15–20
Anisgebäck («Chräbeli»)	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–160	20–25
	1	ja	Heissluft	130–140	15–20
Haselnuss-, Kokos- oder Baumnussmakrönli	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–170	20–25
	1	ja	Heissluft	120	15–20
Meringues	2	ja	Unter-/Oberhitze	90	120
	1	ja	Heissluft	90	90–120

Hefeteig

Brot (je nach Grösse)	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	220–230	45–50
	1	ja, 5 min	Heissluft	200–220	45–50
Zopf	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45
	1	ja, 5 min	Heissluft	180–200	35–45
Pizza	2	ja	Unter-/Oberhitze	220–230	35–40
	1	ja	Heissluft	200–220	35–40
Rosenkuchen, Hefekranz	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	35–40
	1	ja	Heissluft	170–190	35–40
Hefegipfeli	2	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	15–25
	1	ja	Heissluft	170–190	15–25

Aufläufe und Soufflés

Süsse und pikante Aufläufe	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	40–45
	1	ja	Heissluft	180–200	35–45
Süsse und pikante Soufflés	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	50–55
	1	ja	Heissluft	175–180	45–50
Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	55–60
	1	ja	Heissluft	180–190	50–55

Überbacken

	Auflage	Vorheizen	[Symbol: Ofen]	°C	Dauer min
Diverse Toasts	1	ja	Heissluft	180–190	12–15
gegartes Gemüse	3 od. 4	ja, 6 min	Grill	270–280	5–10
Fische	3	ja, 6 min	Grill	270–280	5–10

Garen im Römertopf

- Römertopf vor Benutzung 15 Minuten lang wässern.
- Im geschlossenen Topf in den kalten Ofen geben.
- Deckel nicht wegnehmen, bis auf die letzten 15–20 Minuten der Backzeit, um noch etwas Bräunung zu geben.

		Auflage	Vorheizen	[Symbol: Ofen]	°C	Dauer min
Poulet	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	60–70
		1	nein	Heissluft	200–230	60–70
Braten	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	90–100
		1	nein	Heissluft	220–240	90
Hackbraten	ca. 800 g	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	40–50
		1	nein	Heissluft	220–230	40–50

Braten und Grillieren

- Backofen beim Grillieren nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Die Backofentüre muss beim Grillieren geschlossen sein.
- Um beim Grillieren ohne Drehspiess eine gleichmässige Bräunung zu erreichen, sollte das Fleisch nach halber Garzeit gewendet werden.

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Geflügel						
Poulet	1,2 kg in feuerfester Form	1	nein	Grill/Umluft	230–240	50–55
Kerntemperatur 85–90 °C *		2	nein	Unter-/Oberhitze	250	50–55
	Drehspiess / Bratenkorb (Pouletbrust vorne)	—	nein	Grill	270–280	60–70
Wild, Lamm						
Rehrücken	2 kg	3	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	30–40
Kerntemperatur 65–70 °C *		4	ja	Grill	250–260	30–40
Gigot	1,5 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	50–60
Kerntemperatur: saignant 55 °C,		1	ja	Heissluft	200–220	45–60
à point 65–70 °C *	Drehspiess / Bratenkorb	—	nein	Grill	270–280	60–70
Schweinefleisch						
Schweinsbraten	1 kg in feuerfester Form	1	nein	Grill/Umluft	200–220	80–90
Kerntemperatur 85–90 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	230	80–90
	Drehspiess / Bratenkorb	—	nein	Grill	270–280	80–90
Rindfleisch						
Roastbeef	1 kg	3	ja	Grill	275	25–35
Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 60 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	275	25–40
Hackbraten	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–240	40–45
Kerntemperatur 80 °C *						
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	1	nein	Grill/Umluft	200	50–60
Kerntemperatur 75–80 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	220–230	50–60
	Drehspiess / Bratenkorb	—	nein	Grill	250–260	50–60
Flachgrillieren						
Koteletts	200 g	5	ja, 6 min	Grill	280	12–14
Fische						
Ganze Fische, Forelle	250 g	4	ja	Grill	250	8
Dorschfilet, pochiert	700 g	2	ja	Unter-/Oberhitze	220	20
(in Pyrexform)		2	ja	Heissluft	200	18–20

* Richtwert

Garen bei Niedertemperatur

Geeignet für zarte Fleischstücke.

Vorgang:
- Backofen vorheizen.
- Fleisch in der Pfanne anbraten.
- Fleisch in ein flaches Geschirr geben.
- Geschirr auf Gitterrost in Auflage 1 einschieben.
- Kerntemperatur eingeben.
- Von Zeit zu Zeit kontrollieren.

		Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer h
Roastbeef Kerntemperatur à point 55-60 °C *	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2½–3½
Rindsfilet Kerntemperatur à point 55-60 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2–3
Schweinsbraten, Nierstück Kerntemperatur 75 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	100–110	3–4

* Richtwerte

Dörren

- Nur gesunde, reife Früchte und Gemüse verwenden.
- Die sauberen, gedünsteten, geschnittenen und evtl. blanchierten Früchte, Gemüse, Pilze oder Kräuter auf dem Gitterrost, der vorher mit Backpapier (Back-Rein Papier) belegt wurde, oder auf Kuchenblech auslegen.
- Die Backofentüre etwa 2 cm weit offen lassen (Kelle einschieben).
- Bei Unter– und Oberhitze nur einen Gitterrost oder ein Kuchenblech einschieben. Mit Heissluft können bis zu einem Gitterrost und zwei Kuchenbleche gleichzeitig verwendet werden.

	Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer h
Äpfel mit oder ohne Schale,	2	ja	Unter-/Oberhitze	70	10–12
in Schnitze oder Ringe geschnitten	1,3,5	nein	Heissluft	70	7–9
Pilze	2	ja	Unter-/Oberhitze	50–60	4–5
in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten	1,3,5	nein	Heissluft	50–60	4–5
Kräuter	2	ja	Unter-/Oberhitze	45–60	¾–1
	1,3,5	nein	Heissluft	50–60	1–1½

Sterilisieren

- Nur Gläser mit gleichem Fassungsvermögen verwenden.
- 5 Gläser miteinander sterilisieren.
- Die Gläser mit Deckel, Gummi und Bügel verschliessen.
- Die Gläser so auf ein Kuchenblech oder Gitterrost stellen, dass sie einander nicht berühren.
  (Das Kuchenblech verhindert eine Verschmutzung des Backraums durch auslaufende Säfte.)

Die Früchte werden in drei aufeinanderfolgenden Phasen sterilisiert:

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Aufwärmen Bei allen Gläsern müssen in der Flüssigkeit deutlich sichtbar Blasen aufsteigen (perlen). Backofentüre erst nach der Aufwärmzeit und nur so weit öffnen, wie zur Kontrolle nötig ist	1	nein	Unterhitze	110–130	90–120
			Heissluft	110–130	90–120
Backofen ausschalten, Türe geschlossen lassen:			aus		
Bei Steinobst: (je nach Reifegrad)					15–30
Bei Kernobst: (je nach Reifegrad)					30–45
Abkühlen Türe bis Rasterstellung öffnen.					30

Anschliessend Gläser ganz abkühlen lassen:

- Im Backofen bei geöffneter Türe oder die Gläser auf ein Tuch oder Holzbrett an einen zugfreien Ort stellen und mit einem Tuch zudecken.
- Wenn die Gläser ganz abgekühlt sind, Dichtheit kontrollieren!

Stichwortverzeichnis

Konzeption und Realisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt- und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, ein Beitrag an den Umweltschutz.

Gerätedaten/Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier ein und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Service-Kleber (kleben Sie diesen an einer gut ersichtlichen Stelle oder in Ihrer Telefon-Agenda ein).

FN Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.
Das Datenschild befindet sich:

- unterhalb der Backofentüre auf der linken Seite zwischen den Lamellen oder
- links am Rand der Öffnung zur Wärmeschublade (Schublade leicht herausziehen).

Bei Betriebsstörungen ereichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

– die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
– die Uhrzeit der Schaltuhr eingestellt ist,
– das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
– das Kochgeschirr in Ordnung ist,
– die Zeitschaltuhr auf Handbetrieb umgeschaltet ist (wenn Symbol →I blinkt, Taste Betriebsende antippen).

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an den **Hauptsitz in Zug,** Tel. 041/767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Die Schritte zum Ziel (Kurzanleitung)

1 Evtl. Drehgrill vorbereiten

2 Evtl. Gargutsensor einstecken und Kerntemperatur einstellen

3 Heizart wählen

4 Evtl. Temperatur ändern

5 Evtl. Betriebsdauer/Betriebsende einstellen (nur ohne Gargutsensor)

6 Abschalten, bzw. nach Betriebsende: Wahlschalter Heizart auf 0 stellen

7 Evtl. auf «Handbetrieb» umschalten: Taste Betriebsende antippen

8 Evtl. Gargutsensor ausziehen

Aber lesen Sie bitte zuerst die wichtigen Hinweise auf Seite 2!

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
E-Mail: vzug@vzug.ch, Internet: www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J410.45
1299/1.5